REVUE DE VITICULTURE

ESSAIS DE LUTTE METHODIQUE CONTRE LES VERS DE LA GRAPPE EN 1927 (1)

II. — La lutte collective dans le vignoble de l'Hérault

M. Iché, secrétaire du syndicat des vignerons d'Adissan, a bien voulu nous adresser quelques compléments au rapport qui a été publié récemment sur les résultats obtenus par la lutte collective contre l'Eudémis.

La méthode employée a été exactement celle que nous préconisons; pourtant, des essais ont été faits comparativement avec bouillie cupro-arsenicale et bouillie arsenicale sans cuivre. Les bouillies cupro-arsenicales ont manifesté plus d'adhérence, et ont naturellement joué un rôle préventif contre les attaques de Mildiou. Au point de vue des vers de la grappe, les résultats semblent égaux, la préférence va donc aux bouillies cupro-arsenicales que nous préconisons, puisqu'elles ont donné le double résultat cherché, contre les vers et contre le Mildiou. Les comptages ont été faits à l'aide de 144 pièges-appâts, qui furent placés le 11 avril. Le maximum des prises eut lieu le 22 avril (soit près d'un mois avant celui de la Bourgogne); les traitements furent faits les 3 et 4 mai. Les souches, qui portaient en hiver 9,10 et 14 chrysalides en moyenne, par pied, présentaient seulement quelques larves.

Le traitement contre la troisième génération a été peut-être un peu trop précoce, par crainte d'apporter de mauvais goûts à la cuve.

Dans une propriété, la plus-value réalisée, par rapport aux années où la lutte contre l'Eudémis n'était pas organisée comme en 1927, est estimée à environ 40 % sur la moyenne des dix dernières années. La comparaison a pu se faire aisément avec des vignes non traitées, quelques vignerons étant restés réfractaires, mais ils sont maintenant convaincus et il faut s'attendre à la disparition de ces vignes « témoins » ; d'ailleurs, la période d'expérimentation est terminée et, en 1928, la méthode sera appliquée telle que nous l'avons décrite.

On a remarqué que les vignes traitées aux arséniates présentaient un aspect franchement plus coloré; elles étaient nettement plus saines, plus vigoureuses que les ceps témoins jaunes étiolés par le soleil d'août ; la vendange était d'un aspect excellent ; peu ou pas d'apparence de grains piqués. Une vigne de carignan ayant subi une opération d'effeuillage, 2 traitements cupro-arsenicaux très bien faits et 2 opérations à la nicotine pour les 2 dernières générations a fourni des raisins remarquablement sains et développés. Or, depuis 23 ans, le propriétaire n'avait eu que des récoltes dérisoires. Sa relation de plus-value, cette année, s'établit à plus de 55 % .Les vignes témoins, au contraire, avaient l'aspect d'une éponge séchée. Du fait de ces traitements bien faits au moment opportun, la perte constante évaluée les années précédentes à 40 et 60 % de la

(1) Voir *Revue* n° 1756, page 117.

récolte, à cause de l'Eudémis, est amoindrie à un tel point que la récolte est considérée comme normale.

On se souvient que cette expérimentation en grand a été faite sur environ 500 milliers de pieds de vigne (plus de 100 hectares), dans un centre infesté par l'Eudémis depuis plus de 25 ans. La conclusion, approuvée par le syndicat des recherches contre la Cochylis et l'Eudémis d'Adissan est que les traitements arsenicaux jusqu'à la floraison et les traitements aux bouillies nicotinées après la fleur permettent d'enrayer le fléau. L'arséniate de plomb, notamment, s'est montré de première valeur.

III. — La lutte collective contre la Cochylis en Champagne

La Champagne est, sans contredit, la région viticole où la lutte collective a été entreprise le plus sérieusement et où les surfaces traitées en commun ont la plus grande importance. MM. Georges Chappaz et P. Bonnet, directeur et agent technique de l'Association viticole champenoise, ont publié tout récemment un rapport dont nous avons donné un résumé (Voir *Revue de Viticulture* N° 1750, page 25), et dans lequel ils indiquent non seulement les résultats très nets obtenus sur 1.800 hectares en 1927, qui fut pourtant une année particulièrement favorable aux parasites de la grappe, mais encore l'orientation et l'importance prises pour l'organisation prévue de la lutte en 1928, sur 23 communes qui appliqueront la défense collective et sur 33 autres où la lutte donnera vraisemblablement un résultat intéressant ; nous renvoyons à la lecture de ce rapport (La lutte contre la Cochylis en Champagne en 1927, G. Chappaz et P. Bonnet, Imprimerie Sparnacienne, 28, rue des Berceaux, Epernay), nous bornant à reproduire le chapitre suivant :

Organisation des traitements en 1928. — « Maintenant que la démonstration est faite de l'efficacité des traitements insecticides contre la Cochylis, nous estimons qu'il est nécessaire d'en poursuivre l'application.

Première génération. — L'emploi de 60 à 70 tonnes d'arséniate de plomb dans les grands crus des vignobles de la Marne, sans qu'aucun accident ait été signalé, a rassuré bien des hésitants que le mot arséniate effrayait. Nous pouvons maintenant recommander dans la Marne la méthode préconisée par MM. Viala et Marsais pour lutter contre la première génération de la Cochylis ou de l'Eudémis. Ces auteurs conseillent d'effectuer tous les ans, quelle que soit l'importance des vols de la Cochylis, 3 traitements à l'arséniate de plomb incorporé dans les 3 premiers sulfatages, étant entendu que ces sulfatages seront toujours exécutés avant la floraison...

« Nous pensons que si les traitements à l'arséniate de plomb contre la première génération de Cochylis ou d'Eudémis entraient dans les pratiques annuelles, régulières, on arriverait à rendre les traitements contre la seconde génération souvent inutiles. Ceux-ci ne deviendraient nécessaires que dans les années de forte invasion et dans les lieux dits les plus contaminés.

Seconde génération. — Pour combattre la seconde génération, l'observation des vols s'imposera. Cette observation devra être poursuivie à l'aide de pièges lumineux ou de pièges-appâts. Suivant l'importance et la durée du vol de seconde génération, on exécutera 1, 2 ou exceptionnellement 3 traitements à la nicotine... Les traitements à la nicotine contre les chenilles de seconde généra-

tion devront être exécutés spécialement sur les grappes ; mais nous conseillons néanmoins de les effectuer avec des bouillies cupriques alcalines additionnées de nicotine, afin de combattre toujours simultanément le Mildiou du grain et la Cochylis... »

Rappelons très brièvement que les différences de récolte en poids entre la vendange des témoins et celle des vignes convenablement traitées a été, dans le vignoble, comprise entre 30 % et 40 % sans parler de la qualité de cette vendange ni du rendement des raisins en moût qui sont, naturellement en faveur des vignes traitées.

L'exemple donné par les viticulteurs champenois, à la suite des excellents conseils qui leur ont été donnés par M. G. Chappaz fait honneur à la viticulture française tout entière; les résultats acquis en 1927, particulièrement marquants en cette année où les vignerons qui n'ont pas traité ont souvent vu leur récolte réduite à néant, va certainement permettre à l'œuvre entreprise par le distingué et dévoué inspecteur général de l'agriculture, de faire un progrès très sensible dans la voie de la généralisation des traitements, par des méthodes expérimentées au préalable, à toute la Champagne viticole. On en suivra donc avec profit les résultats déjà escomptés pour 1928, que nous ne manquerons pas d'enregistrer avec satisfaction.

IV. — La lutte collective contre l'Eudémis en Algérie en 1927

M. Delassus, inspecteur du Service de la défense des cultures en Algérie, a publié récemment une importante étude sur les résultats obtenus par la lutte collective contre l'Eudémis dans l'Afrique du Nord (1). Nous retiendrons de ce travail très documenté les observations suivantes :

« Les observations ont permis de préciser que l'Eudémis pouvait avoir en Algérie, certaines années tout au moins, quatre générations. Cette 4e génération s'est développée du 22 août au 24 septembre, le grand vol de papillons se produisant à la date du 3 septembre. »

« Il y a lieu de penser que les dégâts causés par l'Eudémis sont passés par un maximum en 1927... pourtant la lutte devra être intensifiée en 1928...

« L'enquête faite sur les dégâts occasionnés dans chacune des communes de la Mitidja et du Sahel par l'Eudémis a été menée par 259 propriétaires possédant 20.975 hectares de vignes. Les dégâts imputables à l'Eudémis ont atteint dans la commune de Rouïba 42 %. Ils représentent une perte de 36 % de la récolte à Maison-Blanche, de 37 % à Sidi-Moussa, de 30 % à Boufarik, de 26 % à Birtouta et Oued-El-Alleug, etc... avec des pertes généralement plus sensibles dans les grandes propriétés que dans les petites. Voici les causes possibles que M. Delassus indique aux insuccès constatés : tout d'abord, le nombre des propriétaires n'ayant appliqué aucun traitement a augmenté dans de notables proportions et ceci constitue un gros danger contre lequel il faudrait bien vite réagir...

« Dans cinq cas sur dix, on traite en employant des doses de sel arsenical qui ne peuvent donner pratiquement que des résultats insuffisants.

« On ne se préoccupe pas assez de choisir l'époque du traitement... si l'on

(1) Voir Revue Agricole de l'Afrique du Nord, n° 434, 25 novembre 1927.

veut en arriver à une organisation scientifique de la lutte, il faudra songer à l'installation de stations régionales aussi nombreuses que possible... Nous disons même que tout viticulteur soucieux de ses intérêts devrait installer dans le coin de son vignoble le plus fortement contaminé 15 ou 20 pièges alimentaires... Dans la lutte contre l'Eudémis, le choix du moment a une importance capitale, surtout si l'on fait usage de bouillies nicotinées... L'enquête faite montre même, comme l'ont déjà écrit MM. Viala et Marsais, que dans une certaine mesure, un propriétaire traitant méthodiquement peut atténuer les dégâts, dus aux microlépidoptères, même si son vignoble est entouré de propriétés non traitées.

« Nous n'ajouterons aux conclusions de MM. Viala et Marsais que bien peu de choses. Continuant à penser que les pièges alimentaires peuvent rendre aussi de grands services, nous en recommandons à nouveau l'emploi, mais nous ne voulons voir dans ce procédé qu'un moyen complémentaire de lutte.

« Au domaine de Ben-Hassen, près de l'Arba, on avait installé en 1926 sur 250 hectares 2.000 pièges, en 1927, 35.000 ; ces pots contenant de l'eau mélassée, placés à 10 ou 12 mètres les uns des autres, attachés au niveau du feuillage à hauteur et même un peu au-dessus des grappes, en évitant de les laisser recouvrir par le feuillage, ont permis, avec 2 traitements nicotinés, de réduire les pertes à 10 % de la production. On envisage pour 1928 l'emploi de 40.000 nouveaux pièges en continuant l'installation d'un barrage autour de la propriété en plaçant un piège à chaque pied.

« Jusqu'ici, on a manqué de ténacité et de volonté, il faut une organisation de la lutte ; l'éducation de la grosse majorité des viticulteurs est encore à faire... Que les viticulteurs ne se fassent pas trop illusion : même l'insecticide rêvé étant trouvé, les difficultés d'application demeureront grandes et risqueront de rendre le traitement insuffisant, même inopérant si un soin tout particulier n'est pas apporté à la pulvérisation.

M. Delassus signale avec regret l'indécision qui semble régner actuellement parmi les viticulteurs du département d'Alger. Nous voulons espérer que, lorsque ceux-ci connaîtront les résultats encourageants obtenus tant en Bourgogne qu'en Champagne et que dans le Languedoc, ils reprendront avec une nouvelle intensité la lutte méthodique que conseille M. Delassus et qui, nous le répétons avec lui, donnera des résultats certains.

En Algérie surtout, la défense des grappes contre les vers de première génération devrait être particulièrement surveillée et, bien conduite, elle dispenserait sans doute les viticulteurs de faire plus tard des traitements nicotinés nombreux et fort coûteux.

V. — La lutte contre les vers de la grappe en Allemagne

M. Staehelin, assistant à la station fédérale d'essais viticoles de Lausanne vient de publier dans l'annuaire agricole de la Suisse 1927, sous le titre « Voyages d'études dans les régions viticoles et arboricoles de l'Allemagne et de l'Autriche », un rapport où il s'exprime ainsi en ce qui concerne la lutte contre l'Eudémis et la Cochylis :

« Les vers de la vigne de la première et de la deuxième génération sont

les plus terribles ennemis de la région viticole du Palatinat représentant une superficie de 15.000 hectares. Le climat de cette contrée contribue pour beaucoup au développement de ces deux parasites. MM. le Professeur Stellwaag et le Docteur Sprengel, de la station de Neustadt, ont consacré de nombreuses études à la lutte contre ces ennemis de la vigne.

Afin d'intensifier la défense et de la rendre plus efficace, la station d'essais viticoles de Neustadt a appliqué, en 1926 et 1927, la méthode consistant à surveiller le vol des papillons à l'aide de pièges alimentaires afin d'opérer les traitements voulus en temps opportun. Ces pièges, répartis par milliers, en 72 localités du Palatinat, furent contrôlés par des personnes de confiance, puis envoyés au poste central où se font les comptages définitifs (*sic*).

Cette méthode permet de déterminer l'époque la plus exacte des traitements, qu'il s'agisse de pulvérisations ou de simples poudrages. Les résultats de ces décomptages très serrés permirent de se rendre compte que le premier traitement à base d'arsenic doit s'effectuer avant que les premiers œufs n'éclosent (10 jours après l'apparition du premier papillon), que la nicotine ne doit être appliquée qu'après la ponte de la majorité des œufs (10 jours après le vol principal des papillons).

Comme produits utilisés, mentionnons tout d'abord les sels arsenicaux et la nicotine. »

Les poudrages sont faits à l'aide d'arséniates divers vendus sous des dénominations commerciales.

Les dates de traitements déterminées en Allemagne tiennent compte, sans doute, de ce que la nicotine ne reste active sur les grappes que peu de temps, ce qui est une difficulté de son emploi. Nous avons constaté en Bourgogne, et M. Chappaz a signalé en Champagne que « l'arséniate de plomb persistant sur les râfles, sur les fleurs et sur les grains, les traitements arseniqués superposent leur action avec une certaine continuité; le vigneron est toujours certain de saisir les jeunes chenilles des éclosions successives dans les premiers temps de leur existence, avec les bouillies arseniquées.

*
* *

Nous venons de signaler les conclusions des expérimentations entreprises sur nos conseils ou dont les résultats relatifs à l'année 1927 sont parvenus à notre connaissance.

Nous savons que, dans d'autres régions du vignoble français et étranger l'application de la méthode (1) que nous avons proposée après sa mise au point résultant de 20 années d'expériences dans le vignoble méridional, a été faite avec une réussite de même ordre. Dès maintenant, nous pouvons dire que, dans les régions septentrionales aussi, ces procédés rationnels de lutte contre la Cochylis et l'Eudémis donnent des résultats frappants, ce qui permet de penser que leur emploi se généralisera rapidement et permettra de vaincre l'un des fléaux les plus redoutables que la viticulture ait connus jusqu'à ce jour.

Parallèlement à ces progrès de l'organisation, réalisés par les viticulteurs eux-mêmes, les Pouvoirs publics peuvent coopérer puissamment à la meilleure défense des vignes contre les vers, en faisant aboutir les vœux émis successivement par la Section de Viticulture de la Société Nationale d'Encouragement

(1) P. Viala et P. Marsais, Les traitements contre Eudémis et Cochylis, 3e édition (1928).

à l'Agriculture (1), par l'Association viticole Champenoise et par d'autres groupements viticoles importants. Ces vœux, ratifiés par l'Académie d'Agriculture dans sa séance du 14 décembre 1927 ont été ainsi rédigés :

Premier vœu

« Considérant l'efficacité qu'ont les traitements insecticides, et plus spécialement les traitements arsenicaux pour lutter contre divers parasites, l'Académie d'Agriculture

« Emet le vœu que, comme aux Etats-Unis, et contrairement aux décrets actuels qui régissent la question en France, leur emploi, à défaut d'autres procédés, soit autorisé pour la vigne jusqu'à la véraison, et pour les arbres fruitiers jusqu'au moment où les fruits ont acquis les deux tiers de leur grosseur. »

D'autre part elle propose, d'après la même procédure, le vœu suivant relatif aux tarifs de transport des composés à base d'arsenic ou de nicotine, qui devraient être assimilés aux tarifs qui règlent le transport des produits anticryptogamiques ; ce vœu serait transmis à M. le Ministre de l'Agriculture et à M. le Ministre des Travaux publics, car on ne peut comprendre l'opposition faite par les Réseaux à cette assimilation que le simple bon sens impose.

Deuxième vœu

« Considérant que les ravages causés par les insectes aux arbres fruitiers ou à la vigne sont aussi désastreux que ceux dus aux maladies cryptogamiques, et que la perte annuelle des récoltes est très élevée, l'Académie d'Agriculture,

« Emet le vœu que produits insecticides, tels qu'arséniates et divers autres, soient assimilés aux produits anticryptogamiques pour les divers tarifs de transport. »

Nous sommes persuadés que si M. le Ministre de l'Agriculture fait, après avis approbatif du Comité consultatif des Epiphyties, modifier la réglementation actuelle de l'emploi des produits arsenicaux dans le sens indiqué par ces vœux, il rendra meilleures, plus économiques et plus efficaces les armes dont les viticulteurs disposent pour lutter contre leurs plus redoutables ennemis, et que les résultats que nous enregistrerons dans l'avenir seront encore plus encourageants que ceux que nous venons de signaler.

P. Viala et P. Marsais.

LE PROJET D'ADDITIF DOUANIER ET LA QUESTION VITICOLE

Le Gouvernement vient de déposer sur le bureau de la Chambre un projet de loi portant modification de divers droits de douane, projet impatiemment attendu de tous les agriculteurs. Le rédacteur fait remarquer, dans l'exposé des motifs, que la situation de l'agriculture française est devenue de plus en plus précaire malgré les réformes récentes réalisées par des décrets gouvernemen-

(1) Séance du 23 novembre 1927.

taux en septembre et novembre 1927 et dont nous avons parlé en temps opportun.

Si, en effet, les droits sur les blés, les seigles, les viandes congelées, le bétail et les viandes fraîches (décrets des 2 septembre 1927 et 17 novembre 1927) ont été sensiblement relevés, les droits de douane sur tous les autres produits agricoles sont insuffisants pour permettre à l'agriculture française de lutter avec la concurrence étrangère. Aussi, les grandes Associations agricoles, ont fait parvenir au Président du Conseil, leurs revendications. Celui-ci s'est engagé à leur donner satisfaction. Le ministre de l'Agriculture, d'autre part, a promis formellement au cours d'interpellations successives en novembre dernier, que des mesures seraient prises, à bref délai, pour donner satisfaction, dans ce sens, aux agriculteurs. Le Sénat, à son tour, se rallia à l'opinion du Gouvernement et de la Chambre.

En conséquence, et pour tenir les engagements pris de différents côtés envers les agriculteurs, le projet de loi qui vient d'être déposé tend à augmenter les droits de douane sur un certain nombre de marchandises. Cependant, cette majoration ne dépasse jamais celle qui résulterait du payement en or des droits inscrits au tarif de 1910. La protection douanière ainsi instituée est égale, sans plus, à celle d'avant guerre. On ne peut donc pas dire que l'agriculture bénéficie de tarifs exagérés, ni qu'elle devienne, par là, une cause du renchérissement de la vie.

Le présent projet comporte, outre les relèvements de droits sur les denrées agricoles proprement dites, d'autres majorations sur des produits fabriqués utilisant, comme matières premières, lesdits produits agricoles : tels les conserves de viandes, les viandes fumées, désossées qui ne bénéficiaient plus d'une protection suffisante pour couvrir leurs frais de fabrication en raison du relèvement des droits de base sur les matières premières. D'autre part, le relèvement des droits sur les pommes de terre, les racines de chicorée, le maïs, l'orge, le malt (orge germée), le houblon, les fruits, le sucre, exigeait celui des droits sur les fécules, la chicorée torréfiée, l'amidon, la bière, les confitures, les confiseries et autres préparations sucrées.

Enfin, ledit projet comporte également un rajustement pour d'autres produits de l'industrie, rendu indispensable par les modifications que l'accord commercial franco-allemand du 17 août 1927 a réalisées dans notre tarif. Nous n'entrerons pas dans les détails de cette dernière partie de l'exposé des motifs et nous aborderons tout de suite la tarification des produits agricoles et en particulier celle des vins.

Disons, au préalable, que l'article 2 du présent projet de loi consacre, pour l'ensemble de la tarification, le principe de l'incorporation du coefficient de majoration aux droits spécifiques.

D'autre part, et d'après l'article 3, les droits de douane fixés au poids seront perçus, en tarif général, intermédiaire ou minimum, sur la base du poids brut pour toutes les marchandises dont le droit inscrit au tarif minimum ou au tarif général, quand il n'en existe qu'un, n'excède pas 150 francs le quin-

tal ou 1 fr. 50 le kilog. Dans le cas contraire, les droits seront, sous la même réserve, perçus sur le poids net.

Enfin, l'article 4 stipule le maintien du statu quo en ce qui concerne le régime de l'admission temporaire spéciale prévu par le décret du 8 juillet 1919 sous réserve du payement des droits de base applicables antérieurement à la promulgation de la présente loi, majorés, s'il y a lieu, du coefficient 1,7 représentant la double majoration de 30 % des droits spécifiques, édictée par la loi du 6 avril 1926 et le décret du 14 août suivant.

En ce qui concerne les droits proprement dits, notons tout d'abord, au chapitre II de la tarification projetée, les droits sur les viandes salées ou en saumure, à l'état cru, non préparées : (n° 17)

De porc, aux 100 kilogs, 180 fr. au tarif général ; 125 fr. au tarif minimum.

De bœuf et autres, aux 100 kilogs, 180 fr. au tarif général ; 125 fr. au tarif minimum.

Retenons, à ce même chapitre II, les droits sur les fromages et le beurre.

Fromages : (n° 36) :

A pâte ferme, dits de Hollande et de gruyère : aux 100 kilogs, 120 fr. au tarif général ; 60 fr. au tarif minimum.

A pâte molle, frais ou affinés : aux 100 kilogs, 200 fr. au tarif général ; 100 francs au tarif minimum.

A pâte demi-dure et autres : aux 100 kilogs : 200 fr. au tarif général ; 100 francs au tarif minimum.

Beurre : (n° 37) :

Frais, aux 100 kilogs : 200 fr. au tarif général ; 100 fr. au tarif minimum.

Fondu ou salé, aux 100 kilogs : 152 fr. au tarif général ; 76 fr. au tarif minimum.

Signalons encore, à ce même chapitre, les pommes de terre importées, à l'état frais, et devant acquitter, du 1er mai au 31 mai inclusivement, aux 100 kilos, 15 francs au tarif général, et au tarif minimum et pendant les autres périodes, 2 francs aux deux tarifs.

Arrivons maintenant aux produits de la viticulture et tout d'abord aux raisins qui figurent au chapitre VI sous le n° 84 :

1° Les raisins de table, ordinaires :

Importés du 15 juillet au 31 octobre inclusivement :

En expéditions ne dépassant pas 20 kilogs isolés ou groupés dans un même envoi aux 100 kilogs ; 40 fr. au tarif général, 20 fr. au tarif minimum.

En colis supérieurs à 20 kilogs, aux 100 kilogs, 60 fr. au tarif général ; 30 fr. au tarif minimum.

Importés en dehors de la période susvisée : aux 100 kilogs, 100 fr. au tarif général ; 50 fr. au tarif minimum.

2° Les raisins de vendange :

Importés du 15 juillet au 31 octobre inclusivement : aux 100 kilogs : 96 au tarif général ; 48 francs au tarif minimum.

Importés en dehors de cette période aux 100 kilogs : 120 fr. au tarif général ; 60 francs au tarif minimum.

Les marcs de raisins, aux 100 kilogs : 96 francs au tarif général ; 48 francs au tarif minimum.

3° Les fruits non dénommés, y compris les figues de cactus, les prunelles et les baies de myrtille et d'airelle, aux 100 kilogs : 18 fr. au tarif général ; 9 fr. au tarif minimum ;

4° Les raisins forcés et autres fruits :

Aux 100 kilogs, 1.200 francs au tarif général ; 600 fr. au tarif minimum.

Le chapitre essentiel pour nous est celui des boissons dont nous retenons les principales dispositions : (chapitre XV).

Les moûts de vendange (n° 171) :

Importés autrement qu'en bouteilles : jusqu'à 12°, par hectolitre de liquide : 240 francs au tarif général ; 60 fr. au tarif minimum ; à 12° 1/10 et plus, par hectolitre de liquide ; sur les 12 premiers degrés : 240 fr. au tarif général ; 60 fr. au tarif minimum.

En sus, sur l'alcool au-dessus de 12° : par degré et par hectolitre : 4 fr. au tarif général ; 4 fr. au tarif minimum.

Importés en bouteilles et contenants analogues :

Aux 100 kilogs : 400 fr. au tarif général ; 100 fr. au tarif minimum.

Les vins ordinaires (n° 171 *bis*) :

Importés autrement qu'en bouteilles : jusqu'à 12°, par hectolitre de liquide : 220 fr. au tarif général ; 55 fr. au tarif minimum.

A 12° 1/10 et plus : sur les 12 premiers degrés : par hectolitre de liquide : 226 francs au tarif général ; 55 fr. au tarif minimum.

En sus, sur l'alcool au-dessus de 12°, par degré ou fraction de degré ; le droit de douane est égal au montant du droit de consommation de l'alcool.

Importés en bouteilles et contenants analogues :

Vins mousseux, aux 100 kilogs : 450 fr. au tarif général ; 112 fr. 50 au tarif minimum.

Vins autres que mousseux : aux 100 kilogs : 560 fr. au tarif général ; 140 fr. au tarif minimum.

Sous le numéro 171 *ter*, les vins de liqueurs sont frappés des droits suivants :

Importés autrement qu'en bouteilles, par degré et par hectolitre sur l'alcool total : 32 fr. au tarif général ; 8 fr. au tarif minimum (1).

Importés en bouteilles et contenants analogues : aux 100 kilogs : 560 fr. au tarif général ; 140 fr. au tarif minimum.

Au n° 173 *bis*, les boissons de raisins secs figurent avec les droits suivants :

Par degré d'alcool acquis et par hectolitre, le droit de douane (sans coefficient) est égal au montant du droit de consommation de l'alcool.

En sus, par chaque degré d'alcool en puissance et par hectolitre : 5 fr. au tarif général et au tarif minimum.

Les boissons distillées, sous le n° 174, sont frappées des droits suivants :

Les eaux-de-vie de mélasse, de canne (rhums et taffias) : en bouteilles et contenants analogues :

(1) Un amendement déposé par M. Railhac, député, prévoit à cette position du tarif : 48 fr. au tarif général, 12 fr. au tarif minimum.

Par hectolitre de liquide : 2.200 fr. au tarif général ; 550 fr. au tarif minimum.

Autrement logées, par hectolitre d'alcool pur : 2.200 fr. au tarif général ; 550 francs au tarif minimum.

Les eaux-de-vie de vin, de cidre, de prunes, le kirsch, devront acquitter :

En bouteilles ou autres contenants : par hectolitre de liquide, 2.200 fr. au tarif général ; 550 fr. au tarif minimum.

Autrement logées :

Par hectolitre d'alcool pur : 2.200 fr. au tarif général ; 550 fr. au tarif minimum.

Enfin, les alcools proprement dits ou esprits seront frappés des droits suivants :

Importés pour le compte de l'Etat :

Par hectolitre d'alcool pur : 100 fr. au tarif général et au tarif minimum.

Importés pour tout autre compte :

Par hectolitre d'alcool pur : 2.200 fr. au tarif général ; 550 fr. au tarif minimum.

Les liqueurs figurant sous le n° 174 *bis*, sont frappées des droits suivants :

Par hectolitre de liquide : 2.400 fr. au tarif général ; 600 fr. au tarif minimum.

Nous devons retenir, enfin, à côté des produits de l'agriculture et de la viticulture choisis parmi les principaux, les droits figurant au n° 522 du tarif, chapitre XXVIII et concernant les machines agricoles.

Voici, pour celles-ci, les tarifs projetés : (moteurs non compris).

Cultivateurs, herses à ressorts, rateaux à cheval, rateaux-faneurs, faneuses, charrues simples monosocs : 280 fr. au tarif général ; 70 fr. au tarif minimum.

Les écrémeuses et appareils centrifuges similaires, pesant par unité :

Plus de 35 kilogs, par 100 kilogs : 1.200 fr. au tarif général ; 300 fr. au tarif minimum.

Pesant 35 kilogs ou moins, par 100 kilogs : 1.520 fr. au tarif général ; 380 francs au tarif minimum.

Les faucheuses : par 100 kilogs : 320 fr. au tarif général ; 80 fr. au tarif minimum.

Les autres machines agricoles, pesant par appareil : 400 kilogs et plus : par 100 kilogs : 320 fr. au tarif général ; 80 fr. au tarif minimum.

Pesant moins de 400 kilogs : par 100 kilogs : 400 fr. au tarif général ; 100 fr. au tarif minimum.

Tels sont, dans leur ensemble, et sur les principaux articles qui nous intéressent les droits projetés dans l'additif douanier. La Commission des douanes, d'après les conclusions de son rapporteur, M. Falcoz, a-t-elle retenu, sur ces points importants pour nous les propositions du Gouvernement ? Oui, les chiffres sont identiques de part et d'autre. Notons, toutefois, une addition faite au n° 522 et concernant les machines agricoles, le rapporteur a fait place, entre les écrémeuses et les faucheuses, aux tracteurs pesant 1.450 kilogs ou moins dont les droits, au tarif minimum, sont de 100 fr. aux 100 kilogs.

Que conclure sur les droits projetés dont nous venons de résumer les principales dispositions ? Nous répéterons ici, ce que nous disions au début avec le rédacteur du projet : il n'y a, dans la nouvelle tarification, aucune protection exagérée à l'égard de l'agriculture. Quelle est, en effet, la valeur des droits projetés par rapport à ceux de 1914 ? Arrêtons-nous aux vins qui nous intéressent tout particulièrement. Les moûts de vendange, par exemple, avec les tarifs du projet, passent, au tarif minimum, de 12 en 1914 (jusqu'à 12° importés autrement qu'en bouteilles) à 60, soit avec un coefficient de 5, et avec une augmentation de 7 fr. 20 par rapport au droit existant à leur égard en janvier 1928. A 12° 1/10 et plus, et sur les 12 premiers degrés, ces mêmes moûts passent au tarif minimum de 16 fr. 50 à 60 francs. Après avoir bénéficié d'un droit de 72 fr. 60 en janvier 1928, soit un coefficient de 3,6 et une récente diminution de 12 fr. 60 par hectolitre de liquide. Autre exemple, les vins ordinaires importés autrement qu'en bouteilles jusqu'à 12 degrés, bénéficient d'un coefficient de majoration égal à 4,5 par rapport au droit de 1914 au tarif minimum qui était de 12, et d'une augmentation récente par rapport à leur situation en janvier 1928 de 13 (dernier droit appliqué 42).

Les vins mousseux, d'autre part, acquittaient aux 100 kilogs en 1915 un droit de 12 francs au tarif minimum, un droit de 42 fr. en janvier 1928 et acquitteront un droit de 12 fr. 50, d'après le tarif projeté, soit un coefficient de 9,3 par rapport à 1915 et une dernière augmentation de 80 fr. 50.

Les vins de liqueurs, en bouteilles, passeront d'un droit de 12 fr. en 1915 à un droit de 140 francs, soit avec un coefficient de 11,6 et une récente augmentation de 98 francs aux 100 kilogs (42 fr. de droit en janvier 1928). Mais, par contre, les vins de liqueur importés autrement qu'en bouteilles voient leur droit, au tarif minimum, ramené de 12 en 1915, à 8, et de 42 à 8 francs, en tenant compte du droit existant en janvier 1928.

Enfin, les eaux-de-vie et liqueurs bénéficieront des coefficients suivants par rapport à 1914 : les eaux-de-vie en bouteilles (de mélasse, etc...) passeront du droit de 70 en 1914 au droit de 570 projeté, après avoir été frappées d'un droit de 510 en janvier 1928, soit un coefficient de 7,8 et une augmentation récente de 40 fr. par hectolitre de liquide ; les chiffres sont les mêmes pour les eaux-de-vie de mélasse et canne autrement logées. Les eaux-de-vie de vin, d'autre part, importées en bouteilles ou autrement, bénéficient des mêmes droits et des mêmes coefficients ; il en est de même des alcools importés pour d'autre compte que celui de l'Etat. Les liqueurs sont plus protégées que les eaux-de-vie et esprits et passent du droit de 80 fr. à l'hectolitre de liquide en 1914, au droit projeté de 600 francs avec une augmentation de 28 francs par rapport au droit de 578, existant en janvier 1928.

Remarquons, en concluant, que, d'après les chiffres comparatifs rappelés ci-dessus, les produits viticoles les plus protégés sont les produits de luxe et d'une consommation peu courante. La grosse affaire pour notre viticulture nationale est de se sentir à l'abri de l'invasion des produits étrangers dans son effort de production des vins de grande consommation et de moûts servant à leur fabri-

cation. Or, à cet égard, les coefficients dont bénéficient nos viticulteurs par rapport aux droits de 1914 sont à peine suffisants pour ne pas dire insuffisants, à savoir 5 et 3,6 pour les moûts, 4,5 pour les vins. Ce n'est pas à vrai dire, avec une protection aussi peu marquée que l'on peut prétendre sauver la viticulture en assurant à ceux qui travaillent à son redressement une rémunération suffisante de leur effort.

Ch. Drouard.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Mise en bouteilles (L. Mathieu). — Relèvement des droits de douane sur les produits agricoles : avis de M. Joseph Faure sur sa proposition de résolution (M. D.). — Institut œnotechnique de France : offres et demandes d'emplois. — Réglementation relative à la circulation des blés et des farines (M. D.). — Au sujet de la nouvelle réglementation marocaine frappant les vins de liqueur et les vermouths au Maroc (M. D.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Cette semaine des derniers jours du Carnaval a été calme pour les affaires, surtout dans notre région où les fêtes des cortèges masqués et des corsos sont très suivies.

Les prix se maintiennent pour les vins, les plants américains racinés et les alcools. Un plus grand calme pourtant règne sur les alcools que sur les vins.

Les façons culturales se poursuivent avec activité dans les vignobles où les pluies persistantes des premiers jours d'hiver avaient retardé les travaux.

Les fumures, un peu en retard cette année, se font, mais avec moins d'activité que l'année dernière qui a été exceptionnelle pour l'emploi d'engrais de toutes sortes.

Il est vrai que les engrais et fumiers répandus pendant l'hiver 1926-27 n'ont pas produit tout leur effet, à cause de la grande sécheresse qui a désolé notre région pendant tout l'été.

Nous constatons une bonne tenue des vins, jusqu'à maintenant. — E. F.

P. S. — Les transactions sur les propriétés foncières se sont ralenties depuis l'élévation des droits sur les mutations. Par l'excès de fiscalité, on arrivera à paralyser toute l'activité individuelle.

Mise en bouteilles. — Mon vin se conservera-t-il ? Question que se posent actuellement nombre de praticiens avant la mise en bouteilles des vins après la période des froids. Ils savent bien que bouteilles, bouchons ont des influences possibles : verre attaquable, ce qui est rare, mais arrive cependant plus souvent qu'on ne croit pour les blancs fortement mêchés ; bouchons à goût de liège ou de moisi, ce qui est plus fréquent, même quand on y met le prix, surtout si on n'a pas un fournisseur très-expérimenté ; ils savent aussi que les odeurs de l'atmosphère, où séjournera le vin, peuvent se communiquer au vin au travers du liège, lequel par sa porosité condense les corps odorants de l'atmosphère, soit avant le bouchage, soit après, et qu'il les transmet ensuite au vin ; mais, ce qu'ils redoutent surtout, ce sont les troubles ou les dépôts qui en résultent, troubles dûs à des causes diverses : froid, oxydations ou réactions chimiques, multiplications microbiennes. Cependant, il est bien facile d'avoir toute tranquillité au sujet de la production de ces troubles et dépôts.

En effet, un vin équilibré à oxydabilité normale, placé dans les conditions habituelles de la conservation des vins, ne peut éprouver, en dehors des actions microbiennes, aucun trouble extraordinaire par cause physique ou chimique ;

mais, cela ne veut pas dire qu'il ne donnera pas de dépôt, car les dépôts secs ou cristallins, adhérents ou non au verre et laissant un vin d'une parfaite limpidité après repos et décantation, résultent de l'action du temps et de l'oxydation lente ; ce sont des dépôts naturels du vieillissement ou plus exactement de l'affinement.

L'oxydabilité se caractérise par un essai d'exposition à l'air du vin après filtration très fin clair, filtration qui l'oxyde et permet la visibilité de la production du trouble même le plus léger ; la permanence de la limpidité pendant quelques jours est la preuve d'une oxydabilité normale.

Quant aux troubles dûs à des microorganismes, en laissant de côté ceux rares dûs aux mucédinées, les plus fréquents sont causés soit par des levures dans les vins contenant encore des sucres, soit surtout par les bactéries dans les vins rouges secs ; les dépôts bactériens sont en général visqueux, à peine adhérents au verre ; le séjour en bonne cave, froide et non trépidante, lequel les évite, devient souvent dans les villes une exception ; la cave voisine du calorifère et dans un immeuble contigu aux voies sillonnées de lourds véhicules, est le meilleur agent d'activation de la vie microbienne ; aussi la mauvaise cave est-elle devenue fréquente dans les villes.

Comment obtenir la sécurité contre les troubles microbiens ? Il faut ou mettre le vin en bouteilles à l'état stérile, c'est-à-dire sans germes de microorganismes vivants, ou il faut le rendre réfractaire à leur multiplication dans les conditions de sa conservation. Mais, mettre en bouteilles du vin rigoureusement stérile, c'est presque une impossibilité pratique, car si à la rigueur le vin pour être stérile par clarification parfaite ou pasteurisation, bouteilles, bouchons et air ne peuvent guère l'être avec le matériel actuel. D'un autre côté, l'élévation de la richesse en alcool à 15-16° ou l'emploi de l'acide sulfureux à dose élevée, sont des procédés d'applications très restreintes, vins liquoreux, vins de liqueur, vins blancs moelleux ; mais, pour les vins rouges, on peut recourir à la pasteurisation en bouteilles, celle-ci ne demande que matériel et manutention simples, peu coûteux, et a fait ses preuves chez tous ceux qui ont su l'appliquer avec les soins convenables ; elle assure une parfaite conservation, même dans les plus mauvaises conditions, et on ne saurait trop l'affirmer, sans aucune altération des qualités des vins, même les plus fins, et sans en entraver le vieillissement. — L. Mathieu.

Relèvement des droits de douane sur les produits agricoles. Avis de M. Joseph Faure sur sa proposition de résolution. — Nous avons signalé que le Sénat avait été saisi d'une proposition de résolution tendant au relèvement des droits de douane sur les produits agricoles présentée par M. Joseph Faure. Aujourd'hui, celui-ci présente, au nom de la Commission de l'agriculture de la Haute Assemblée, leur avis sur la dite proposition de résolution.

Il reprend, de façon plus brève, son exposé des motifs de la proposition de résolution et remarque, en particulier, que le coefficient 5 réclamé pour les produits agricoles, en prenant comme base les droits de 1914, n'est nullement exagéré si l'on songe aux coefficients appliqués aux produits industriels : le vin, par exemple, ne bénéficie, actuellement, que du coefficient 3,5, les animaux vivants du coefficient 4 et depuis novembre seulement.

Par contre, les faux et faucilles bénéficient d'un coefficient de 10, les machines agricoles (faucheuses, moissonneuses, etc.) d'un coefficient de 6,6, les écrémeuses d'un coefficient de 20, les fourneaux ou cuisinières à gaz ou à pétrole d'un coefficient de 30,5 et même de 35,6.

Un tel parallèle démontre facilement que la production agricole sera, à brève échéance, écrasée sous le poids tant de la concurrence étrangère que des charges fiscales et des frais culturaux.

Le coefficient 5 réclamé par l'agriculture et déjà appliqué aux blés depuis novembre dernier, ne portera les droits d'entrée aux cent kilogs sur les bœufs vivants qu'à 100 fr. ; sur les veaux, à 125 fr. ; sur les porcs, à 75 fr., chiffres proposés déjà par la Commission des douanes de la Chambre des députés comme un minimum dans le projet de révision générale du tarif douanier.

L'intérêt et des agriculteurs et des consommateurs est en jeu. L'avenir de la France ne peut être prospère qu'avec un relèvement financier conditionné par une production agricole intensifiée.

Il est de toute urgence de protéger l'agriculture, la Commission d'agriculture approuve donc la proposition de résolution Joseph Faure et demande à la Haute Assemblée, dans l'avis motivé que nous venons d'analyser, de l'adopter immédiatement.

Ajoutons, en terminant, que le projet d'additif douanier préparé par le gouvernement et destiné à accorder à l'agriculture la protection douanière dont jouit l'industrie depuis le 30 août dernier, est en discussion devant la Chambre au moment où nous écrivons ces lignes. — M. D.

Institut œnotechnique de France. — Offres et demandes d'emplois. — L'Institut œnotechnique de France a organisé un Service de placement gratuit (professions vinicoles) en France et à l'étranger pour les correspondants de ses Cours d'œnotechnie.

Adresser les offres et demandes d'emploi, avec affranchissement pour la réponse, à la Direction, 3, avenue Joannès, à Gagny (Seine-et-Oise).

Réglementation relative à la circulation des blés et des farines (Projet de loi). — L'article 3 de la loi du 9 août 1926 tendant à assurer dans de meilleures conditions le ravitaillement en blé, en farine et en pain, impose aux détenteurs de céréales autres que les récoltants la tenue d'un registre des entrées et sorties des blés et des farines.

L'article 4 de la même loi impose la délivrance d'une pièce de régie avec différentes modalités pour la circulation des blés.

A l'époque où ces mesures ont été prises, il était nécessaire de contrôler les grands mouvements du blé susceptibles de rendre plus rares les grains dans certaines régions et de s'assurer que les farines panifiables étaient bien employées au ravitaillement du pays.

Mais, depuis cette époque, la situation s'est améliorée au point que la liberté de sortie a été rendue au froment et aux farines. Fréquemment, du reste, les intéressés ont demandé la suppression de mesures qui entravent la libre circulation de denrées de première nécessité et qui imposent la tenue d'un registre spécial des entrées et des sorties.

Il apparaît, en conséquence, que sans supprimer toutes les formalités rappelées ci-dessus, il convenait de suspendre, pour un certain temps, par décret, les dispositions imposant une pièce de régie pour la circulation des blés et la tenue d'un registre d'entrées et de sorties. C'est ainsi qu'en raison de ces diverses considérations, un projet de loi vient d'être déposé sur le bureau de la Chambre dont la teneur suit :

« L'application des dispositions de l'article 3 et de l'article 4 de la loi du 9 août 1926 tendant à assurer dans de meilleures conditions le ravitaillement en blé, en farine et en pain, peut être suspendue provisoirement par décret contresigné par le Ministre de l'Agriculture. »

C'est en effet au moment où le gouvernement tente un gros effort pour intensifier la culture du blé qu'il convient de supprimer toutes les entraves à sa circulation. — M. D.

Au sujet de la nouvelle réglementation marocaine frappant les vins de liqueur et les vermouths au Maroc. — Les intéressés ont fait parvenir aux autorités compétentes leurs desiderata en ce qui concerne les inconvénients graves que présente, pour le commerce des vins et spiritueux, la nouvelle réglementation marocaine relevant les droits de consommation sur l'alcool et supprimant l'exemption des droits sur l'alcool dont bénéficiaient, jusqu'à ce jour, les douze premiers degrés des vins de liqueur et de vermouth.

Le département des Affaires étrangères étudie, d'accord avec la Résidence générale à Rabat, quelle solution pourrait être envisagée pour remédier à cet état de choses. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 700 à 750 fr. ; 2e choix, de 650 à 700 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 14 fr. 25 à 16 fr. 50. Vins blancs, de 14 fr. 75 à 16 fr. 70 le degré Trois-six de marc, de 650 à 665 fr. Trois-six de marc, 750 francs ; les 100°, » francs.

MIDI. — *Nîmes (27 février 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, de 130 à 150 francs ; Vins rouges supérieurs, de 165 à 175 francs ; Montagne, de 175 à 185 francs ; Rosé, de 155 à 165 francs ; Costières, de 195 à 215 fr. l'hectolitre ; Clairettes, de 195 à 210 fr. l'hectolitre. Blanc, 155 à 165 fr. Trois-six de vin de marc 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires.

Montpellier (21 février 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires, de 7° 1/2 à 9°, de 130 fr. à 150 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 8 à 10° 1/2, de 150 à 200 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de 18 fr. à 19 fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de 565 à 575 fr l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs.

Béziers (24 février). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 10°, de 160 à 200 fr. Vins rosés, de 9° à 10°5, de 18 fr. 25 à 19 fr. le degré ; Bourrets et Picpouls, de 10 à 11°, de 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.050 fr. à 1.060 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, 975 fr. à 990 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 585 fr. à 590 fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 26 février 1928.

Vins rouges de 9 à 12°, de 180 à 225 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (18 février). — Récolte 1927 : vins rouges de 19 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Alcools, trois-six vin, de 100°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (25 février). — Vins rouges de 8 à 12°, de 160 fr. à 216 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 330 à 360 fr. Haut-Rhin, 290 à 330 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 410 à 430 fr., Haut-Rhin, 370 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, 500 à 600 Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — **Prix des céréales** : blé indigène, les 100 kilos, 146 fr. » à 150 fr. » ; orges, 109 fr. à 145 fr., escourgeons, 117 fr. à 126 fr. ; maïs, 129 fr. 00 à 133 fr. 50 ; seigle, 109 à 125 fr. ; sarrasin, 94 fr. à 103 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 105 fr. à 118 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 153 fr. 87. — Buenos-Ayres, 116 fr. 32. — Chicago, 125 fr. 85. — Sons, 67 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr. — Blanche, de 35 à 45 fr. ; jaune commune, de 39 à 42 francs ; Saucisse rouge, de 50 à 58 francs ; d'Algérie, de 210 fr. à 230 fr. — Rosa, 85 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 145 à 175 francs ; paille d'avoine, de 140 à 170 fr. paille de seigle, 145 à 175 fr. ; luzerne, 355 à 395 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 150 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 143 fr. (Marseille) ; palmistes 104 fr. 00 ; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.050 fr. à 1.060 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., » fr. » à 239 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 00 à 16 fr. 80. — Moutons, 4 fr. 00 à 24 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 00.

Crème de tartre, fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 7(chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 129 à » fr. » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 205 à 220 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 91 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 335 à 340 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré**, 98-99 %, 109 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 120 à 220 fr. — Noix sèches de 500 à 750 les 100 kg. ; Tomates Algérie, de 400 à 650 fr. Endives françaises, de 180 à 450 francs. — Citrons Espagne, 55 à 60 francs le 100. — Ail, 80 à 190 francs les 100 kilogs. — Champignons. 680 à 1.300 francs. — Epinards, 100 à 250 fr. les 100 kg. — Escaroles, 80 à 200 fr. le 100. — Choux-fleurs, 200 à 800 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 170 à 270 fr. — Artichauts Espagne, 100 à 120 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 900 à 1 200 fr. — Poireaux, 200 à 350 fr. les 100 bottes — Oignons, 180 à 230 fr. les 100 kilos. — Poires. choix, 600 à 1.800 fr. les 100 kg. — Poires communes, 100 à 250 fr. les 100 kg. — Pommes choix, 200 à 450 francs. — Pommes communes, 80 à 180 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 19 au samedi 25 février 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	9 »	0 »	4. 5	»	....19....	13 »	— 2 »	5. 5	»
Lundi.....	11 »	0 »	5. 5	»	....20....	17 »	0 »	8. 5	»
Mardi.....	12 »	1 »	6. 5	»	....21....	17 »	0 »	8. 5	»
Mercredi..	11 »	— 1 »	5 »	»	....22....	17 »	2 »	9. 5	»
Jeudi.....	11 »	— 1 »	5 »	»	....23....	15 »	— 1 »	7 »	»
Vendredi..	13 »	— 1 »	6 »	»	....24....	14 »	9 »	11. 5	»
Samedi....	13 »	2 »	7. 5	»	....25....	15 »	9 »	12 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	7 »	— 1 »	3 »	»	....19....	14 »	6 »	10 »	»
Lundi.....	8 »	0 »	4 »	»	....20....	16 »	2 »	9 »	»
Mardi.....	10 »	— 1 »	4. 5	»	....21....	19 »	7 »	13 »	»
Mercredi..	9 »	— 2 »	3. 5	»	....22....	14 »	5 »	9. 5	»
Jeudi.....	8 »	— 3 »	2. 5	»	....23....	18 »	1 »	9. 5	»
Vendredi..	9 »	— 2 »	3. 5	»	....24....	15 »	7 »	11 »	»
Samedi....	8 »	— 3 »	2. 5	»	....25....	12 »	7 »	9. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	11 »	— 2 »	4. 5	»	....19....	12 »	1 »	6. 5	»
Lundi.....	11 »	— 3 »	4 »	»	....20....	18 »	— 1 »	8. 5	»
Mardi.....	11 »	1 »	6 »	»	....21....	18 »	— 3 »	7. 5	»
Mercredi..	10 »	— 1 »	4. 5	»	....22....	17 »	— 2 »	7. 5	»
Jeudi.....	10 »	— 2 »	4 »	»	....23....	15 »	0 »	7. 5	»
Vendredi..	15 »	» »	» »	»	....24....	17 »	5 »	11 »	»
Samedi....	15 »	2 »	8. 5	»	....25....	17 »	5 »	11 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	14 »	— 1 »	6. 5	»	....19....	11 »	0 »	5. 5	»
Lundi.....	16 »	2 »	9 »	»	....20....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	17 »	1 »	9 »	»	....21....	13 »	1 »	7 »	»
Mercredi..	17 »	3 »	10 »	»	....22....	12 »	0 »	6 »	»
Jeudi.....	16 »	1 »	8. 5	»	....23....	11 »	2 »	6. 5	»
Vendredi..	13 »	8 »	10. 5	»	....24....	14 »	2 »	8 »	»
Samedi....	14 »	6 »	10 »	»	....25....	15 »	6 »	10. 5	»

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.